

# Kiflicke



## Sastojci

### Potrebno je:

- 20 g svežeg kvasca
- 1,5 dl mlake vode
- 1,5 dl mlakog mleka
- 3 kašičice šecera
- 600 g brašna
- 2 kašičice soli
- 2 dl ulja
- 200 g sira
- 2 kašike masti
- 2 žumanca
- susam

## Priprema

Mleko i vodu sjediniti, dodati šecer i kvasac. Kvasac dobro rastopiti i ostaviti da „zakuva“. U brašno dodati so, ulje i spreman kvasac, pa zamesiti testo. Testo mora biti masnjikavo, i ne previše tvrdo. Ostaviti pokriveno, na toplom mestu, da nadože. Najbolje da duplira svoju početnu velicinu.

Testo podeliti na dve jufke, pa svaku blago umesiti i razviti oklagijom što više, u kružni oblik. Od svake jufke iseci po šesnaest trouglastih traka – unakrst. Svaku puniti, na širem delu, izmrvljenim sirom. Blago ih zatvoriti preklapajući krajeve ka sredini, preklopiti srednjim delom i blago urolati.

U pleh (od rerne) sipati kašiku masti i staviti u rernu da se rastopi. Zatim, uvijene kiflice spustiti u pleh, premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peći u ugrejanoj rerni na 200 stepeni C, oko 15 minuta, a ukoliko volite hrskavije pustite ih da dobiju tamno-smeću nijansu.

Izvaditi iz rerne i staviti drugu turu kiflica, uz prethodno dodavanje kašike masti, pa ponoviti postupak.